

# Dinkelvollkornbrot

## Zutaten:

1 kg	Dinkelvollkornmehl
40 g	frische Hefe
0,8 l	lauwarmes Wasser (oder halb Wasser, halb Milch)
2 Teel.	Salz
1 Teel.	Zucker

## Zubereitung:

Hefe, Zucker und etwas Wasser anrühren und aufgehen lassen

Mehl auf ein Backblech sieben,

eine Mulde in die Mitte drücken und den Vorteig in die Mulde geben

Teig kräftig verkneten, gehen lassen

in eine gefettete Brotform geben

mit Wasser bestreichen, nochmal 30 Min. aufgehen lassen

bei 200 ° C ca. 50 Minuten backen

